

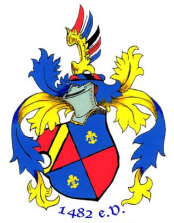
Cock-a-Leekie

Für 6 Personen:

1 Suppenhuhn
2 großer Markknochen
10 Stangen Lauch gehackt
20 Pflaumen getrocknet und entkernt
1 kleiner Bund Thymian
8 Wacholderbeeren zerdrückt
1TL Petersilie
Salz



*Das Huhn mit dem Markknochen, Thymian, Wacholderbeeren und Salz in einen Topf geben und gut mit Wasser bedecken
Das Grüne vom Lauch in die Suppe geben und alles zum Kochen bringen.
Für 2 Stunden (bis das Huhn gar ist) leicht sieden lassen.
Das Huhn und den Markknochen aus der Brühe nehmen, diese Abseihen und wieder in einen Topf geben.
Das zerkleinerte Hühnerfleisch, die Pflaumen und das Weiße vom Lauch und die Petersilie dazu geben. Noch mal 15 Min. Köcheln lassen.
Wir hatten Hähnchenkeulen und Hähnchenvorderkeulen, geht gut, wenn man kein Suppenhuhn bekommt.*



Bere Bannocks

Für 8 Personen

375g Gerstenmehl
275ml Buttermilch
25g. Butter
1/2TL Salz



Mehl, Buttermilch und Salz mischen, die Butter schmelzen und in die Mischung geben. Alles zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen auf einem Bemehlten Brett dünn ausrollen und mithilfe eines runden Tellers Kreis schneiden und diese dann Vierteln. Man kann auch flache, kleine Fladen mit der Hand formen.

Eine sehr leicht gefettete Pfanne oder eiserne Grillplatte auf mittlere Hitze erwärmen, die Bannocks hineingeben, die Hitze verringern und für 5 Min. von jeder Seite backen bis sie leicht gebräunt sind..